



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

КОЛБАСЫ И ЗЕЛЬЦЫ КРОВЯНЫЕ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ КазССР 455-80

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

ГОСПЛАН КАЗАХСКОЙ ССР

Алма-Ата - 1980

РАЗРАБОТАН Министерством мясной и молочной промышленности
Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: Н.С.Третьяков (руководитель
Л.Б.Петрова, Л.М.Чайка

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности
Казахской ССР
Заместитель министра Ю.Т.Крыгин

УТВЕРЖДЕН приказом Госплана Казахской ССР
от 7 декабря 1980 г. № 3 -ст

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

КОЛБАСЫ И ЗЕЛЬЦЫ КРОВЯНЫЕ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ Наз ССР 455-80

ОКП 92 1315
ОКП 92 1316

Взамен РСТ КазССР 455-75

Приказом Госплана Казахской ССР от 7 января 1980 г. № 3 - ст
срок действия установлен с 1 июля 1980 г. до 1 июля 1985 г.*Несоблюдение стандарта преследуется по закону*

Настоящий стандарт распространяется на колбасы и зельцы кровяные, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

I. АССОРТИМЕНТ

I.I. В зависимости от исходного сырья кровяные колбасы и зельцы изготавливаются следующих наименований и сортов.

Наименование кровяных колбас и зельцов	Сорт	Код ОКП
Колбаса кровяная копченая	первый	92 1315 2970 XX
Колбаса кровяная вареная	третий	92 1315 8470 XX
Колбаса кровяная кашная	третий	92 1315 9190 XX
Зельц красный	высший	92 1316 1120 XX
Зельц красный	второй	92 1316 6630 XX
Зельц красный	третий	92 1316 8540 XX

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
11 января 1980 г.
по книге учета за № 1464
Начальник Каз. Гос. Упр. Гос.
стандартов ССР

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Кровяные колбасы и зельцы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности Казахской ССР с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, установленных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления кровяных колбас и зельцев должны применяться следующие виды сырья и материалов:

субпродукты мясные обработанные по ОСТ 49 54-73;
мясо-овинина по ГОСТ 7724-77;
мясо-говядина по ГОСТ 779-55;
сухожилия, межсосковая часть, соединительная ткань, шкурка свиная;
шпик свиной хребтовый и боковой по ОСТ 49 38-72;
кир сборный по ОСТ 49 125-78;
кровь пищевая;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699-78 не ниже первого сорта или крахмал кукурузный по ГОСТ 7697-66, или мука пшеничная по действующей нормативно-технической документации не ниже первого сорта;
крупа перловая или ячневая по ГОСТ 5784-60, или гречневая по ГОСТ 5550-74;
соль поверенная пищевая по ГОСТ 13830-68 не ниже первого сорта;
сахар-песок по ГОСТ 21-57 (с 01.07.80г. по ГОСТ 21-78);
натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197-74;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723-67 или сущеный по ГОСТ 7587-71;

перец белый и черный молотый по ОСТ I8 279-76;
перец душистый молотый по ОСТ I8 274-76;
гвоздика молотая по ОСТ I8 276-76;
корица молотая по ОСТ I8 278-76;
экстракти перца черного, белого, душистого, гвоздики, корицы
по действующей нормативно-технической документации;
пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333-70;
пузыри мочевые свиные по ГОСТ I7286-71;
гузенки бараньи по ГОСТ I6405-70;
синюги бараньи по ГОСТ I6406-70;
синюги говяжьи по ГОСТ I3461-68;
черевы говяжьи по ГОСТ I3459-68;
черевы свиные по ГОСТ I6402-70;
круги говяжьи по ГОСТ I3460-68;
гузенки свиные по ГОСТ I7284-71;
хелудки свиные по ОСТ 49 54-73;
оболочка из целлюлозной пленки по ОСТ 49 101-75;
шпагет из дубяных волокон по ГОСТ I7308-71;
нитки льняные пошивочные по ГОСТ I4960-76.

Примечание. Не допускается применение мяса и субпродуктов, замороженных более одного раза, а также сырья с признаками несвежести.

2.3. Кровяные колбасы и зельцы должны изготавливаться по рецептурам, приведенным в табл. I.

Таблица I

Наименование сырья, прянос- тей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная				Зельц красный			
	конче- ная I-го сорта	вареная 3-го сорта		кашная 3-го сорта	Р е ц е п т у р а		высшего порта	3-го сорта
		I	2		I	2		

Сырье, кг (на 100 кг сырья)

Мясо-свинина жилованное поджирное, соленое, блан- шированное	15	-	-	-	-	-	-	-
Мясо говядина жилованное первого сорта, соленое, бланшированное	20	-	-	-	-	-	-	-
Мясо свиных голов вареное	-	-	-	-	-	-	30	-
Мясо бараньих голов вареное	-	20	-	15	-	-	-	-
Языки говяжьи или свиные вареные	-	-	-	-	-	12	-	-
Печень баранья, говяжья или свиная, бланширован- ная	-	-	-	-	-	8	-	-
Сердце соленое вареное	15	-	-	-	-	-	-	-
Мясо пищеводов и мясная обрезь вареные	-	-	-	-	10	-	-	-
Легкие говяжьи и свиные вареные	-	-	-	-	5	-	-	-

Продолжение таблицы I

Наименование сырья, прянос- тей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная					Зельц красный					
	копче- ная I-го сорта	вареная		кашная		высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта			
		3-го сорта		3-го сорта							
		Р е ц е п т у р а		I	2						
Рубец говяжий и бараний вареный	-	15	-	-	-	-	-	-			
Шпик свиной боковой, соленый бланированный	20	-	-	-	-	-	-	-			
Шпик свиной хребтовый	-	-	-	-	-	32	-	-			
Жир сборный	-	-	-	5	-	-	-	-			
Кровь пищевая дефибринирован- ная вареная	-	-	50	-	30	-	-	30			
Кровь пищевая стабилизиро- ванная, соленая, сырая	15	30	-	30	-	30	35	-			
Крахмал или мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	2			
Крупа гречневая, перловая или ячневая вареная	-	-	-	30	30	-	-	-			
Шкурка свиная вареная	-	-	-	-	-	18	-	-			
Шкурка свиная, соединитель- ная ткань, межсосковая часть, сухожилия, ноги го- вяжьи и свиные, уши и губы говяжьи и свиные, вареные	15	35	-	20	25	-	35	-			

Продолжение таблицы I

Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная						Зельц красный		
	кончечная 1-го сорта	вареная 3-го сорта		кашная 3-го сорта		высшего сорта	р е ц е п т у р а		3-го сорта
		1	2	1	1		2		
Шкурка свиная, соединительная ткань, мясосковая часть, сухожилия, субпродукты II категории, вареные	-	-	50	-	-	-	-	-	68
ИТОГО:	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Пряности и вспомогательные материалы, г
(на 100 кг сырья)

	РСТ	НазССР	455-80	Стр. 6
Соль поваренная пищевая	2500	2500	2500	2500
Сахар песок	-	-	-	200
Нитрит натрия (в растворе)	5	-	5	3
Перец черный, белый	100	60	100	70
Гвоздика, корица, перец душистый	50	50	50	80
Лук свежий очищенный	-	-	2000	2000

Продолжение таблицы I

Наименования сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная						Зельц красный	
	копченая 1-го сорта	вареная 3-го сорта		капиная 3-го сорта				
		Р е ц е п т у р а						
		I	2	I	2			

Оболочка	Круги говяжьи вяжки № 4,5 или бараньи	Черевы говяжьи средние и широкие, № 4,5 или черевы свиные и кишки, роккие	Черевы говяжьи средние и широкие, черевы свиные диаметром более 37 мм. Гузенки бараньи и свиные	Пузыри мочевые вместимостью 1-2 кг, грудные концы говяжьих синюг, свиные желудки, оболочка из целлюлозной пленки диаметром от 100 до 120 мм.
----------	---------------------------------------	---	---	--

Оболочка из целлюлозной пленки диаметром до 80 мм.

Примечания: Допускается применение:

1. Экстрактов пряностей взамен натуральных в соответствии с технологической инструкцией по их применению;

2. Лука сушеного в количестве 225 г взамен 1 кг свежего очищенного лука.

2. 4. По органолептическим и физико-химическим показателям кровяные колбасы и зельцы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма					
	Колбаса кровяная			Зельц красный		
	копченая I-го сорта	вареная 3-го сорта	капная вареная 3-го сорта	высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
Внешний вид				поверхностью		
	Батоны не деформированные с чистой, сухой, без повреждения оболочки, без пятен, слизи, напылов фарша и отеков бульона. Допускаются отеки жира не более 50 мм.			без пятен, слизи, напылов фарша и отеков бульона. Допускаются отеки жира не более 50 мм.		
Консистенция	Плотная	Вязкая		Плотная		
Вкус и запах	Приятный, в меру солений, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.					
Вид фарша на разрезе	Фарш не крохлился, без пустот, от красного до коричневого цвета, равномерно перемешан и содержит:					
	кусочки шпи- ка размером 8 x 8 мм	кусочки рубца размером 15x25 мм в I рецептуре	крупинки каши	кусочки шпи- ка размером 6x6 мм, говя- кых или свиных языков	кусочки мя- голов разме- ром не более 12 мм	мелко измель- ченный фарш
Форма, размер, вязка батонов	В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В натуральной оболочке - круглая, овальная, продолговатая, подпрессованная. В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 300 мм.		

Продолжение таблицы 2

Наименование показателей	Характеристика и норма					
	Колбаса кровяная			Зельц красный		
	копченая 1-го сорта	вареная 3-го сорта	кашная вареная 3-го сорта	высшего сорта	2-го сор- та	3-го сорта
в натураль- ной оболочке- батоны прямой или слегка изогнутой формы, в кру- гах длинной до 500 мм без попереч- ных перевя- зок	с двумя пере- вяzkами по- середине. В черевах от- изогнутой фор- мы длинной батоны дли- ной от 200 до 250 мм	в гузенках ба- тоны прямой или слегка изогнутой фор- мы длинной до 400 мм с двумя пере- вяzkами на нижнем конце батона. В черевах юви- де колец с внутренним диаметром от 150 до 200 мм				
Массовая доля влаги, %, не более	48	75	70	50	60	75
Массовая доля поварен- ной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	-	-	2
Содержание нитрита нат- рия, мг. на 100 г продук- та, не более	5	5 (2 рецеп- тура)	3 (2 рецеп- тура)	5	5	5
Масса зельцев, кг				от одного до четырех		

2.5. Кровяные колбасы I сорта и зельцы высшего и II сортов должны выпускаться в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 и не выше +8⁰С, кровяные колбасы и зельцы III сорта - при температуре не ниже 0 и не выше +6⁰С.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки, определение партии и отбор проб по ГОСТ 9792-73.

3.2. Каждая партия кровяных колбас и зельцев должна быть принята отделом производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) предприятия-изготовителя и должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество.

3.3. Показатели массовой доли влаги, поваренной соли, крахмала и содержание нитрита натрия определяются не реже одного раза в 15 дней для кровяных колбас и зельцев высшего, первого и второго сортов и не реже одного раза в 5 дней для кровяных колбас и зельцев третьего сорта.

3.4. Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие требованиям настоящего стандарта.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Контроль органолептических показателей проводится по ГОСТ 9959-74.

4.2. Массовая доля влаги определяется по ГОСТ 9793-74.

4.3. Массовая доля поваренной соли определяется по ГОСТ 9957-73.

4.4. Массовая доля крахмала определяется по ГОСТ 10574-73.

4.5. Содержание нитрита натрия определяется по ГОСТ 8558-78.

4.6. Бактериологические исследования проводятся по ГОСТ 9958-74.

4.7. Проверка размеров батонов кровяных колбас проводится техническим осмотром.

Средство измерения - металлическая линейка по ГОСТ 427-75 или металлическая рулетка по ГОСТ 7502-69.

Проверка формы и вязки батонов кровяных колбас проводится визуальным контролем.

4.8. Контроль массы зельцов проводится на весах по ГОСТ 13882-68.

4.9. Определение температуры в толще продукта проводится термометром по ГОСТ 9177-74 в защитной оправе по ГОСТ 3029-75.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Кровяные колбасы и зельцы упаковывают в чистую, сухую, без плесени и постороннего запаха многооборотную тару - деревянную по ГОСТ 13361-78, ГОСТ 11354-77, металлическую по ОСТ 49 123-78, полимерную по ГОСТ 17358-71, ОСТ 49 127-78 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513-74. Тара должна быть выстлана оберточной бумагой по ГОСТ 8278-75, свободными концами которой продукция укрывается сверху.

Масса нетто продукции в многооборотной таре не должна быть более 40 кг, в ящиках из гофрированного картона - 20 кг.

5.2. В единицу тары упаковывают кровяные колбасы и зельцы одного наименования и сорта.

Упаковку кровяных колбас и зельцев разных наименований и сортов проводят только с согласия потребителя.

5.3. В каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием: товарного знака или наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности;

наименования продукции и её сорт;

даты и часа изготовления;

номера упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

5.4. Транспортирование кровяных колбас и зельцов производится в охлаждаемом или изотермическом транспорте, обеспечивающим сохранность качества продукции.

5.5. Кровяные колбасы должны храниться в подвешенном состоянии, зельцы - разложенными в один ряд на стеллажах при температуре не ниже 0 и не выше +8⁰С и относительной влажности воздуха 75 ±5%.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие кровяных колбас и зельцов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Гарантийный срок хранения кровяных колбас и зельцов высшего, первого и второго сортов не более 48 ч, третьего сорта - не более 12 ч с момента окончания технологического процесса.

Начальник отдела пищевой промышленности
Госплана Казахской ССР

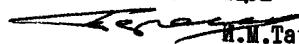
М.Д.Корякина



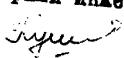
Начальник отдела науки
и техники
Госплана Казахской ССР

 О.В.Комлев

Начальник подотдела
стандартизации

 И.М.Тарасов

Старший инженер

 В.И.Кузманова

Группа Н II

ИЗМЕНЕНИЕ № I РСТ КАЗССР 455-80 "Колбасы и зельцы кровяные.

Технические условия"

Приказом Госплана Казахской ССР от 02 января 1985 г. № 3-ст
срок введения установлен с 1 июля 1985 г.

Отменить стандарт в части кровяных колбас.

Срок действия стандарта в части кровяных зельцев продлить до выхода отраслевого стандарта.

Начальник отдела пищевой промышленности
Госплана Казахской ССР

Жармык М.Д.Корякина

Начальник отдела науки
и техники
Госплана Казахской ССР

Е.Ф.Сагимбаев

Начальник подотдела стандартов и технических условий

И.М.Тарасов

Старший инженер

Л.Я.Петяшина

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
07.января 1984 г.
по книге учета за № 1819
Начальник Каз. респ. упр. Гос-
стандартов СССР

Р А З Р А Б О Т А Н О Минимясомолпромом Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: Л.Б.Петрова, Б.К.Сапышева

СОИСПОЛНИТЕЛИ: В.П.Марилова, С.Ж.Исенбаев

В НЕ С Е Н О Минимясомолпромом Казахской ССР

Заместитель Министра Е.А.Утегенов

У Т В Е Р Ж Д Е Н О приказом Госплана Казахской ССР

от 02 декабря 1985 г. № 3 -ст.